

Миксер планетарный объемом 60 литров

Apach Bakery Line APL60

Основные характеристики

Объем дежи	60 л
Механизм поднятия головы	фиксированная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 100 до 420 об/мин.
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	770 мм
Глубина	900 мм
Высота	1600 мм
Вес (без упаковки)	265 кг
Вес (с упаковкой)	280 кг
Цвет	белый
Страна-производитель	Италия

Описание

Напольный планетарный миксер [Apach Bakery Line APL60](#) предназначен для замеса различного теста, взбивания кремов, муссов, а также приготовления пюре, соусов и коктейлей на предприятиях общественного питания и торговли. Редуктор модели оснащен самосмазывающимся механизмом. На приборе установлена защитная решетка из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят венчик, крюк и лопатка.

Особенности:

Промышленный асинхронный трехфазный двигатель

Электронный регулятор скорости с инвертором

Подъем дежи при помощи рычага

Дополнительные характеристики:

Скорость вращения насадки:

Вокруг дежи: от 35 до 150 об/мин.

Вокруг своей оси: от 100 до 420 об/мин.

Габариты в упаковке: 870x1000x1700 мм

